

Muffin Pizza

Et si on osait les muffins en version salée ?

Pour vos apéritifs dînatoires, en entrées ou bien vos pique-niques, ces muffins moelleux, sauront se faire apprécier.

L'olive noire joue les invités d'honneur à l'apéro, où elle est venue accompagner de ses amis l'huile d'olive, la tomate séchée, le poulet et le fromage. Du beau monde à dévorer tout cru (*ou presque*) !

- 16 muffins.
- 20 Min.
- 20 à 25 Min.

Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 pot* d'huile d'olive vierge Extra Tramier
- 1 pot* de lait
- 3 pots* de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 gousses d'ail râpées
- 1 cuillère à café de sel
- 2 à 3 tours de poivre
- 1 oignon
- 85 g d'olives noires en rondelles Tramier
- 6 tomates séchées coupées en dés
- 150 g d'allumettes de volaille fumé
- 50 g d'emmental coupés en lamelles

* Pour les mesures, utilisez un pot de yaourt vide

Préparation

Epluchez l'oignon et hachez-le grossièrement puis faites-le revenir 5 à 10 min dans une poêle avec 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez puis laissez de côté.

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, le sel, le poivre et l'huile d'olive jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux.

Ajoutez le lait puis donnez encore un petit coup de fouet, incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure). Ajoutez l'oignon frit, l'ail haché, les olives noires en rondelles, les tomates séchées et les allumettes de volaille fumées. Mélanger le tout délicatement pour que ça soit bien amalgamer.

Posez des caissettes en papier dans des moules à muffins. Et à l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez à moitié chaque caissette.

Décorez chaque muffin de quelques lamelles d'emmental.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez à cuire au four pendant 20 à 25 minutes tout en surveillant la cuisson.

Dégustez-les tièdes avec une bonne salade verte.